SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7144.3-2005

Ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan 2
7 Pengemasan dan pengangkutan 3

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta dan merupakan bagian 3 dari standar seri 3 bagian terdiri atas :

Bagian 1 : Spesifikasi;

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku;

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah :

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. SK. Menteri Pertanian No. 375/kpts/IK.250/V/1995 tentang ikan-ikan yang dilindungi
4. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration*, 1998.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan napoleon (*Chellinus indulatus*) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengemasan ikan napoleon hidup untuk konsumsi

2 Acuan normatif

SNI 01-4855, *Pengemasan ikan hidup (life fish) melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-7144.2-2005, *Ikan napoleon* (*Chellinus indulatus*) *hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan*.

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan ikan napoleon hidup untuk konsumsi
semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa ikan napoleon hidup.

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan napoleon hidup harus sesuai dengan SNI 01-7144.2-2005, *Ikan napoleon* (*Chellinus indulatus*) *hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air laut

Air laut yang digunakan dalam penanganan sebagai media harus cukup aman dan saniter, memiliki suhu sekitar 25°C – 30°C, kadar garam 30‰ – 35‰ dan kadar oksigen minimal 5 mg/kg atau sesuai dengan habitatnya.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi, sesuai SNI 01-4872-1998, *es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan Ikan napoleon hidup adalah sebagai berikut.
a) thermometer;
b) salinometer;
c) refraktometer;
d) wadah penampung;
e) aerator;
f) timbangan;
g) steroform;
h) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan napoleon hidup harus mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : ikan napoleon untuk konsumsi mengandung mata pancing.
Tujuan : mendapatkan ikan napoleon yang hidup sehat dan bebas mata pancing.
Petunjuk : ikan napoleon yang diterima di unit penanganan dilakukan pemeriksaan bagian mulut, bila terdapat mata pancing maka mata pancing diambil dengan menggunakan tangan secara cepat dan hati-hati. Di samping itu dilakukan pemisahan ikan yang mengandung mata pancing dalam perut atau tanda-tanda lain yang mengakibatkan terganggunya kelangsungan hidup ikan. Ikan-ikan yang sehat serta bebas dari mata pancing segera dimasukkan dalam keramba-keramba.

6.2 Pengkondisian dan sortasi

Potensi Hazard : ikan napoleon tidak sehat.
Tujuan : mendapatkan ikan Napoleon hidup dan sehat.
Petunjuk : ikan Napoleon hidup ditampung dalam keramba-keramba selama 1 minggu untuk menghilangkan stress. Suhu yang sesuai untuk media ikan Napoleon hidup berkisar 25°C – 30°C dengan salinitas 30‰ – 35‰ dan kadar oksigen minimal 5 mg/kg. Selama pengkondisian dilakukan sortasi terhadap kesehatan ikan.

6.3 Penimbangan

Potensi Hazard : ikan napoleon mempunyai berat tidak seragam dalam satu kemasan.
Tujuan : mendapatkan ikan napoleon yang mempunyai berat seragam dalam satu kemasan.
Petunjuk : penimbangan ikan napoleon dilakukan satu persatu, cepat dan hati-hati dengan menggunakan timbangan terkalibrasi. Selama penimbangan dilakukan pengelompokkan menurut berat ikan/ekor agar bobot rata-rata kemasan sama.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

7 Pengemasan

7.1 Ikan napoleon dengan kemasan tertutup

7.1.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan ikan napoleon hidup untuk konsumsi harus bersih, tidak mencemari ikan, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi kelangsungan hidup ikan sesuai dengan SNI 01-4855-1998,*Pengemasan ikan hidup (life fish) melalui sarana angkutan udara*.

7.1.2 Teknik pengemasan

Ikan harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap ikan sesuai dengan SNI 01-4855-1998,*Pengemasan ikan hidup (life fish) melalui sarana angkutan udara*.

7.2 Ikan napoleon dengan kemasan terbuka

Ikan napoleon dengan kemasan terbuka ditempatkan dalam wadah yang berisi air laut bersih. Suhu media sesuai dengan habitat ikan napoleon yang berkisar 25°C – 30°C dengan salinitas 30‰ – 35‰ dan kadar oksigen minimal 5 mg/kg.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap kemasan ikan napoleon hidup untuk konsumsi yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, dengan penulisan sebagai berikut:

a) jenis ikan.
b) berat bersih ikan.
c) nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara di mana ikan berasal.
d) tanggal, bulan dan tahun saat ikan napoleon dikemas.
e) hal lain yang dipersyaratkan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id